



JAJKA FASZEROWANE Z PIECZARKAMI

- 11 jaj
- 1 cebula
- 5 dużych pieczarek
- pół łyżki koperku
- 1 łyżka musztardy Dijon lub sarepskiej
- 1 łyżka gęstej śmietany
- olej do smażenia
- 1 szklanka bułki tartej
- 50 g masła
- sól, pieprz do smaku

UGOTOWAĆ 10 JAJEK NA TWARDO. NASTĘPNIJE POKRÓCIĆ W KOSTKĘ CEBULĘ ORAZ PIECZARKI I USMAŻYĆ NA MAŚLE. POSIEKAĆ KOPEREK. UGOTOWANE JAJKA OSTUDZIĆ I PRZECIĄĆ WZDŁUŻ OSTRYM NOŻEM KAŻDE JAJKO NA PÓŁ. WYJĄĆ ZAWARTOŚĆ ZE SKORUPEK, ZACHOWAĆ SKORUPKI. JAJKA POKRÓCIĆ W DROBNĄ KOSTKĘ. WYMIESZAĆ JE Z PIECZARKAMI, CEBULĄ, KOPERKIEM, MUSZTARDĄ, ŚMIETANĄ I SUROWYM JAJKIEM. DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM DO SMAKU. UZUPEŁNIĆ POŁÓWKI FARSZEM. KAŻDĄ POŁÓWKĘ JAJKA DOKEADNIE SPANIEROWAĆ W BUŁECIE. UŁOŻYĆ NA ROZGRZANEJ PATELNI Z OLEJEM FARSZEM W DÓŁ I SMAŻYĆ, AŻ BĘDĄ ZŁOCISTE.

JAJKA FASZEROWANE Z AWOKADO

- 7 jaj
- 1 dojrzałe awokado
- 1 łyżka majonezu
- 1-2 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 łyżki soku z limonki lub cytryny
- szczypiorek

AWOKADO PRZEKRÓJ NA PÓŁ, USUŃ PESTKĘ I WYDRĄŻ MIĘKISZ ZE SKÓRKI. SKROP SOKIEM Z CYTRYNY LUB LIMONKI, OPRÓSZ SOLĄ ORAZ PIEPRZEM. OBRANE JAJKA PRZEKRÓJ NA POŁÓWKI. WYJMIJ ŻÓŁTKA I DODAJ DO AWOKADO. ZMIESZAJ Z MAJONEZEM I JOGURTEM. DOPRAW SOLĄ I PIEPRZEM (EWENTUALNIE OSTRĄ PAPRYKĄ). DODAJ POSIEKANY SZCZYPIOREK I WYMIESZAJ. PASTĄ WYPEŁNIJ WYDRĄŻONE POŁÓWKI JAJEK.



ŻUREK NA ZAKWASIE OWSIANYM

Zakwas:

- 4-5 łyżek mąki owsianej
- 0,5 l wody
- 2 listki laurowe
- 3 ząbki czosnku
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 1 cebula

MĄKĘ OWSIĄNĄ ZALEWAMY LETNIĄ WODĄ I MIESZAMY. DODAJEMY ZĄBKĘ CZOSNKU, CEBULĘ POKROJONĄ W CWIARTKI, LIŚCIE LAUROWE I ZIELE ANGIELSKIE. CAŁOŚĆ PRZYKRYWAMY I Odstawiamy w ciepłe miejsce na 4-5 dni. Mieszymy raz lub dwa razy dziennie.

Do żurku:

- 1 l wody
- 2 pęta białej kiełbasy
- 150 g wędzonego boczku
- 2 ziemniaki
- 2 ząbki czosnku
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek

Dodatkowo:

- jaja ugotowane na twardo
- śmietana 36%
- chrzan kremowy
- kolorowy pieprz

W GARNKU GOTUJEMY WODĘ, WKŁADAMY BIAŁĄ KIEŁBASĘ, BOCZEK I ZIEMIANKI POKROJONE W KOSTKĘ. GOTUJEMY PRZEZ KILKA MINUT, A NASTĘPNIE WYCIĄGAMY MIĘSO I ODKŁADAMY, ŻEBY WYSTYGŁO. ZIEMIANKI GOTUJEMY DO MIĘKKOŚCI. KIEŁBASĘ I BOCZEK KROJMY, PODSMAŻAMY NA PATELNI. DO GORĄCEGO WYWARU WLEWAMY PRZERZEDZONY ZAKWAS I DOPROWADZAMY DO WRZENIA. DODAJEMY PODSMAŻONĄ KIEŁBASĘ I BOCZEK, ZMIĄDZONE ZĄBKĘ CZOSNKU ORAZ SÓL I PIEPRZ DO SMAKU. PODAJEMY Z UGOTOWANYM JAJKIEM NA TWARDO I UBIŁĄ NA SZTYWNO ŚMIETANĄ WYMIESZANĄ Z CHRZANEM I KOLOROWYM PIEPRZEM.

BABKA GOTOWANA

- 1 kostka palmy
- 1 szklanka cukru
- 6 jaj
- 1 szklanka mąki krupczatki
- 1 szklanka kartoflanki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy + odrobina olejku waniliowego
- 1 łyżka octu

MASĘ UCIERAMY Z CUKREM I CUKREM WANILIOWYM NA PUSZYSTĄ MASĘ. DO MASY STOPNIOWO DODAJEMY ŻÓŁTKA I DALEJ UCIERAMY. DODAJEMY SKŁADNIKI SUCHY I OCET, UCIERAMY. Z BIAŁEK UBIJAMY PIĄNĘ I DELIKATNIE MIESZAMY Z MASĄ. FOREMKĘ DO GOTOWANIA BABKI SMARUJEMY TŁUSZCZEM I OBSYPUJEMY BUŁKĄ TARTĄ. WLEWAMY CIASTO, ZAMYKAMY I GOTUJEMY OKOŁO GODZINĘ 15 MINUT.

